



**FLAG  
SHIP**  
PRODUCTS

# Steirischer Kren

g.g.A.

OST- & SÜDOSTSTEIEMARK





# STEIRISCHER KREN g.g.A.



DOPPELT SO VIEL VITAMIN C-GEHALT  
ALS IN EINER ZITRONE



EINZIGARTIGE SCHÄRFE



BEWÄHRTES HAUSMITTEL



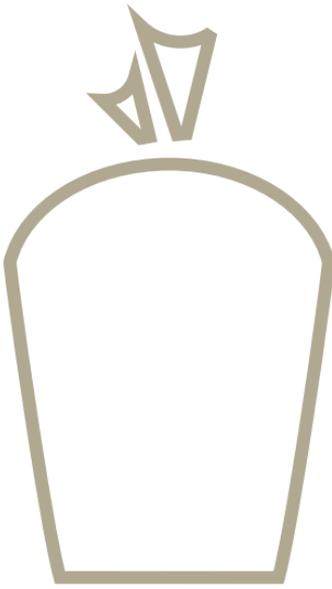
GEKÜHLT IST DER KREN SEHR GUT  
LAGERFÄHIG



ANBAU- UND ERNTEMETHODEN  
MADE IN STYRIA



PRO HEKTAR SIND RUND  
1.000 ARBEITSSTUNDEN NOTWENDIG



# STEIRISCHER KREN g.g.A.

Der typische Steirische Kren g.g.A. wird größtenteils in der Südoststeiermark angebaut. Er liebt lehmige Böden. Diese sind aufgrund eines hohen Anteils verwitterter Minerale im Vulkanlandboden und einer guten Speicherfähigkeit für Nährstoffe und Wasser besonders fruchtbar.

Ein Acker kann auch nur alle drei bis vier Jahre mit Kren bebaut werden, da eine natürliche Fruchtfolge gegeben sein muss, um die Bodenfruchtbarkeit nachhaltig zu erneuern und zu stabilisieren.

Von Mitte März bis Mitte April wird angepflanzt. Etwa zwei Monate nach der Pflanzung wird der Steirische Kren g.g.A. noch einmal aus der Erde „gehoben“, das ist einer der arbeitsintensivsten Produktionsschritte beim Krenanbau. Dabei werden die Wurzeln freigelegt und Seitentriebe sowie die weniger kräftigen Seitenwurzeln abgerieben. Im Herbst wird der Steirische Kren g.g.A. geerntet – dabei spricht man von „Kren ausbauen“. Diese spezielle Anbaumethode gibt dem Steirischen Kren noch einmal eine besondere Schärfe.



Foto: STIX

## WUSSTEN SIE, DASS ...



Senföle für die besondere Schärfe verantwortlich sind?



bis zu 4.000 Tonnen Kren jährlich in der Steiermark geerntet werden?



99 % der österreichischen Krenernte aus der Steiermark kommen?



aus den Seitenwurzeln der Krenstange, sogenannte „Fechser“, wieder eine neue Krenwurze wächst?



Kren beim Kochen seine Schärfe verliert?



Steirischer Kren g.g.A. von über 80 steirischen Krenbauern produziert wird? Dieser Kren ist mit dem EU-Herkunftssiegel ausgezeichnet und wird streng kontrolliert. Somit ist Steirischer Kren drinnen, wo es drauf steht.

# STEIRISCHER KREN g.g.A.

OST- UND SÜDOSTSTEIERMARK



Foto: Christian Weber



## 01 FERIENHOF & HOFLADEN CHRISTIAN UND KARIN WEBER

### HOFLADEN, ÜBERNACHTUNG.

In unserem Hofladen finden Sie ganzjährig Steirischen Kren g.g.A., Kren-Likör, Käferbohnen, Knabberkerne, Kürbiskern-Pesto, Kürbis-Chutney, Edelbrände sowie saisonbedingt Speisekürbisse und Süßkartoffeln. Zusätzlich bieten wir langjährig GOLD prämiertes steirisches Kürbiskernöl g.g.A. in verschiedenen Größen und in

Flaschen oder Dosen an. Geschenkpäckungen werden nach Wunsch befüllt. Unsere Öffnungszeiten: Täglich von 7–20 Uhr, ganzjährig geöffnet. Für unsere Gäste bieten wir 3 Doppelzimmer und 1 Ferienwohnung an.

Buchung und Informationen:  
Christian Weber, Pöltlen 6, 8493 Klöch  
+43 3475 2442, [www.ferienhof-weber.at](http://www.ferienhof-weber.at)



## FERIENHAUS & HOFLADEN ALBERT WEBER



### VERKOSTUNG, HOFLADEN, ÜBERNACHTUNG.

In unserem Hofladen bieten wir ganzjährig Steirischen Kren g.g.A. als Stangenware und gerieben (1 kg und 70 g) sowie Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Knabberkerne, Trauben- und Apfelsaft an. Gerne führen wir Verkostungen für Gruppen durch. Unser Ferienhaus für 2 bis 8 Personen liegt mitten in den Klöcher Weinbergen. Durch die idyllischen Weinberge spazieren, radeln oder einfach die beeindruckende Aussicht auf die herrliche Landschaft bis nach Slowenien genießen und die regionalen Köstlichkeiten bei den nahegelegenen Buschenschänken probieren.

Hofladen Albert Weber, Pöltzen 14  
8493 Klöch, +43 664 19 57 691

**TIPP: OPTIMALER  
AUSGANGSPUNKT  
FÜR WANDERUNGEN  
UND RADTOUREN!**

Foto: Albert Weber

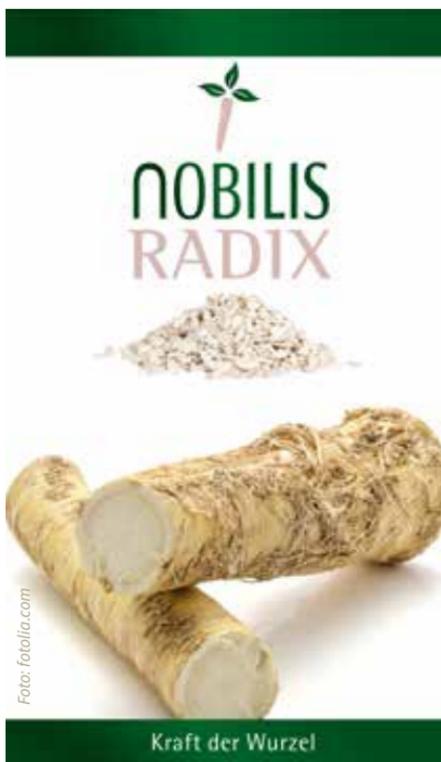


Foto: fotolita.com

Kraft der Wurzel



## NOBILIS RADIX KREN-GRANULAT

**DIREKTVERKAUF.** „Nobilis Radix“ bedeutet edle Wurzel und ist das Ergebnis eines speziellen Trocknungsverfahrens, das die Bioverfügbarkeit der Vitalstoffe maximiert. Dem Steirischen Kren g.g.A. wird eine große Heilkraft nachgesagt. Das Kren-Granulat enthält eine hohe Konzentration von Senfölen, natürlichem Vitamin C und L-Glutaminsäure, aus der in Kombination mit Schwefel und Aminosäuren das Tripeptid L-Glutathion, ein intrazelluläres Antioxidans, entsteht. Verkauf und Beratung nach telefonischer Vereinbarung. Nobilis Radix ist auch in ausgewählten Apotheken erhältlich.

Nobilis Radix Alois & Christine Gasper  
Mehlteuer 50, 8324 Kirchberg a. d. Raab  
[www.nobilisradix.at](http://www.nobilisradix.at), [office@nobilisradix.at](mailto:office@nobilisradix.at)  
+43 664 21 48 763, +43 664 73 03 63 00



Foto: Lukas Schillinger

04



## FAMILIE SCHILLINGER

**VERKAUF/HOFLADEN.**

Mit dem Ortsnamen „Waasen“ ist sattes Grün zu verbinden. Grün sind auch die Gemüsekulturen unseres Familienbetriebes, der auf mehr als 30 Jahre Erfahrung im Gemüseanbau zurückblicken kann. Auf unserem Hof wachsen ca. 40 verschiedene Gemüsekulturen. Mit Frischgemüse versorgen wir die regionale Gastronomie. Weiters veredeln wir unsere Produkte zu Chutney, Pestos, veganen

Aufstrichen und Sauergemüse. Wir produzieren unseren eigenen Senf mit bis zu 10 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Stolz sind wir auf unsere Produkte rund um den Steirischen Kren g.g.A. in Kombination mit Apfel oder der Roten Rübe. Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8–17 Uhr, Sa. 8–12 Uhr.

Waasen am Berg 17, 8345 Straden  
+43 3473 7542, fam.schillinger@aon.at



Foto: Theißl, Reschico

05



## 24 STUNDEN-BAUERNLADEN THEISSL

**VERKAUF/HOFLADEN.**

In veredelter Form wird im Hofladen von Birgit und Karl Theißl geerntetes Gut aus der Region angeboten. Die Produktpalette reicht vom Steirischen Kren g.g.A., Kürbiskernöl, Käferbohnen und Knabberkernen bis hin zum Kürbiszwieback, der besonders für Naschkatzen eine gesunde Alternative zu Süßigkeiten darstellt. Wer sich nicht

gerne an Öffnungszeiten hält, ist bei Theißls Bauernladen auch richtig: Hier kann man 24 Stunden lang, 7 Tage die Woche, die komplette Produktpalette beziehen.

Familie Theißl  
Berndorf 29, 8324 Kirchberg a. d. Raab  
+43 3115 4329, +43 664 21 90 958  
www.theissl.eu, theissl.k@aon.at



Foto: Stix

06

## TAPPAUF – ECHT SCHARF

**ERLEBNISFÜHRUNG, HOFLADEN.**

Unser Steirischer Kren g.g.A. ist von höchster Qualität. Wir sind ein Großhandelsbetrieb – wir ernten, lagern, verpacken und liefern Kren in unterschiedlichen Varianten. In Handarbeit werden seit den 70er Jahren unsere Äcker mit Kren bebaut. Wussten Sie, dass die ätherischen Öle des Krens erst beim Reiben freigesetzt werden und dem Gemüse eine unverwechselbare „beißen-de Schärfe“ verleihen? Bei der Betriebsführung erfahren Sie mehr über dieses vitaminreiche Gemüse, welches von Franz Tappauf und seiner Gattin Ursula mit viel Leidenschaft bearbeitet und erforscht wird. Führung nach Anmeldung.

Franz und Ursula Tappauf  
 Erbersdorf 6, 8322 Studenzen  
 +43 664 44 20 761, [www.kren-tappauf.at](http://www.kren-tappauf.at)



Foto: Renate Wesselowitsch

07

BUSCHENSCHANK UND  
KREN-SPEZIALITÄTEN  
WESSELOWITSCH**HOFLADEN, BUSCHENSCHANK.**

Steirischer Kren g.g.A. – Scharf und würzig seit 1958. Lust auf ein scharf-fruchtiges Kren-Chutney oder darf es doch eine Kren- oder Kürbis-Schokolade sein? Der Buschenschank Wesselowitsch ist von Ende Jänner bis Ende Oktober geöffnet, immer samstags und an Sonn- und Feiertagen ab 14 Uhr. Unsere Produkte sowie frischen Steirischen Kren g.g.A. und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. sind das ganze Jahr über erhältlich – einfach anrufen!

Johann und Renate Wesselowitsch  
 Siegersdorf 10, 8322 Studenzen  
 +43 3115 4521, +43 664 33 57 715



Foto: TIMI GmbH



## TIMI – QUALITÄT IST DAS PRODUKT DER LIEBE ZUM DETAIL!

### VERKAUF / VERKOSTUNG.

Unter der Marke TIMI werden selbst produzierte Produkte von Johannes Timischl sowie anderen Bauern und regionalen Herstellern vermarktet. Zum Beispiel arbeiten wir mit einem Krenbetrieb aus unserer Nähe zusammen. So entsteht wieder etwas Neues: Krensenf, Apfel-Kren-Preiselbeer Chutney uvm. Dabei sollen Regionalität und Nachhal-

tigkeit der Produkte im Vordergrund stehen. Unsere Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. von 9–18 Uhr, nach telefonischer Vereinbarung einen Tag im Vorhinein oder per Mail: [schreibuns@timi-shop.at](mailto:schreibuns@timi-shop.at) (Gruppen/Busse).

Johannes Timischl, Takern II 190  
8321 St. Margarethen an der Raab  
+43 664 93 75 489, [www.timi-shop.at](http://www.timi-shop.at)



Foto: Fink-Haberl GmbH



## GASTHAUS HABERL & FINK'S DELIKATESSEN

### VERKOSTUNG, DELIKATESSENSHOP UND GASTHAUS.

Spezialitäten rund um Kren, Kürbis, Apfel und Käferbohne gibt es auf unserer Speisekarte sowie im Delikatessenshop zum Verkosten und mit nach Hause nehmen. Finden Sie die schärfsten Gerichte rund um den Steirischen Kren g.g.A. in Kombination mit verschiedenen Gustostückerl. In der hauseigenen

Delikatessenmanufaktur wird mit Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und viel Liebe heimisches Obst und Gemüse eingelegt. Öffnungszeiten Shop: Di. bis Sa. 9–17.30 Uhr, Gasthaus: Di. ab 17 Uhr, Mi. bis Sa. ab 9.30 Uhr

Fink-Haberl GmbH  
Walkersdorf 23, 8262 Ilz  
+43 3385 260, [www.finks-haberl.at](http://www.finks-haberl.at)



Foto: GEOPHO

10   **HOF SLANIČ**

**VERKAUF/HOFLADEN**

Die Familie Slanič hat sich unter anderem auf den Krenanbau spezialisiert. Mit großer Sorgfalt wird im bäuerlichen Betrieb der Kren in der ersten Jahreshälfte angebaut. Gekühlter, frischer Kren steht ganzjährig zur Verfügung. Zusätzlich umfasst das Sortiment der Familie Slanič verschiedene Apfelsorten, 100%igen Apfelsaft und Kernöl.

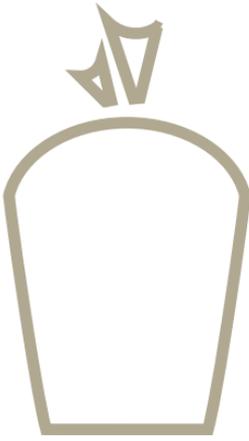
Hof Slanič, Selce 58  
2232 Voličina Slowenien  
+386 31 234 766  
milko.slanic@gmail.com

11  **HOF PRANČBERGER**

**VERKAUF/HOFLADEN**

Der Bauernhof der Familie Prančberger hat eine lange Tradition des Anbaus von Feldfrüchten und Gemüse, der Kren nimmt schon seit Jahren eine besondere Stellung ein. Frische Krenwurzeln können ganzjährig gekauft werden. Auf den 50 Hektar des bäuerlichen Betriebes werden auch Ölkürbisse für die hauseigene Kernölproduktion angebaut.

Hof Prančberger, Zg. Ščavnica 71  
2233 Sv. Ana v Slov. goricah  
Slowenien, +386 41 587 714  
edi.predelavabuc@gmail.com



# VERARBEITUNG RICHTIGE LAGERUNG TIPPS FÜR DEN EINKAUF

## VERARBEITUNG

Die geernteten Wurzelstangen werden von den Wurzelfasern und überschüssiger Erde gesäubert. Die eine Hälfte des Steirischen Krens g.g.A. wird als frische Stangen vermarktet. Dafür wird der Steirische Kren g.g.A. foliert.

Die zweite Hälfte wird von den Verarbeitungsbetrieben veredelt. Es gibt zwei steirische Betriebe, die Steirischen Kren verarbeiten: Feldbacher Fruit Partners GmbH und P. Hernach GmbH. Sie stellen zu 95 % geriebenen Steirischen Kren g.g.A. her, auch veredelte Produkte wie zum Beispiel Tafel- oder Apfelnkren werden produziert.



Foto: SteirerKren – Das Original



Foto: Stiefkind Fotografie

## RICHTIGE LAGERUNG



**KÜHLSCHRANK:** Eine angeschnittene, nicht geschälte Krenwurzel hält im Kühlschrank ca. 2 Wochen. Am Besten wickelt man sie in Frischhaltefolie oder in ein mit Essig befeuchtetes Geschirrtuch.



**GLAS MIT WASSER:** Eine ganze Wurzel kann man bis zu einer Woche in einem Glas mit Wasser aufbewahren (Wasser täglich wechseln!)



**FEUCHTER SAND:** Zur längeren Lagerung eignet sich eine mit feuchtem Sand gefüllte Holzkiste, in der die ungewaschenen Wurzeln eingegraben werden. Die Kiste in einem kühlen Keller oder an einem geschützten Ort im Freien aufbewahren.



**LAGER:** Kren kann von 0 bis max. -4°C Lufttemperatur und einer Luftfeuchtigkeit von 95 bis 97 % in gelochten Plastiksäcken ohne Qualitätsverlust über ein Jahr gelagert werden.



**EINFRIEREN:** Krenstangen, die nicht sofort aufgebraucht werden, einfach in Folie einwickeln und einfrieren. Beim Wiederverwenden die gefrorene Krenstange reiben.



**EINLEGEN:** Zum Einlegen von Steirischem Kren g.g.A. die Krenstange waschen, schälen und reiben. Etwa 200 Gramm geriebenen Steirischen Kren g.g.A. mit etwas Essig und einem Teelöffel Salz mischen. In sterilisierte, trockene Gläser geben und bis oben mit Essig auffüllen und dicht verschließen.





Foto: Sflx

## TIPPS FÜR DEN EINKAUF

Nur jene Betriebe und Verarbeitungsfirmen, die sich Kontrollen unterziehen, dürfen ihr Produkt „Steirischer Kren g.g.A.“ nennen bzw. einen Bezug zur Steiermark herstellen. Eine Rückverfolgung zur Herkunft ist über Aufzeichnungen der Produzenten (Flächenverzeichnisse, Verkaufs- und Ernteaufzeichnungen) nachvollziehbar.



### BITTE BEIM KREN-KAUF BEACHTEN:

1. Gerade Wurzel mit gebogenem Kopf
2. Harte, ganze Wurzel
3. Weißes Fleisch ohne graue Streifen



### GRÜNE KRENSTANGEN SIND NICHT UNREIF:

Diese waren nur nicht vollständig unter der Erde und haben Sonne abbekommen (ähnlich wie beim Spargel). Die grüne Farbe beeinflusst den Geschmack nicht.

# STEIRISCHER KREN g.g.A. IN DER KÜCHE

## GANZER KREN

Die Hauptwurzel ist im Ganzen erhältlich. Sie ist entweder in Folie verpackt oder findet sich lose im Regal. Der gebogene Kopf ist typisch für den Steirer. Er entsteht dadurch, dass der Krensetzling waagrecht in die Erde gelegt wird und das Blattwerk nach oben wächst.



Foto: Renate Wesselawitsch

## GERIEBENER KREN

Das Verarbeiten hat in der Steiermark eine lange Tradition und hat sich gemeinsam mit dem Krenanbau entwickelt. Auch das Konservieren von geriebenem Steirischem Kren hat sich weiterentwickelt und mittlerweile kann Steirischer Kren langfädig konserviert werden.



Foto: Land Scheffl, Leoben

## OBERSKREN

Die Lebensmittelindustrie stellt aus Steirischem Kren zahlreiche Produkte her. Zum Beispiel gibt es Tafelkren aus der Tube oder verzehrfertigen Apfel- oder Oberskren aus dem Glas. Die Krenpaste wird in Deutschland häufiger als in Österreich konsumiert.



Foto: Fotolia



Foto: Rogner Bad Blumau © Hundertwasser Architekturprojekt

# TERRINE MIT STEIRISCHEM KREN g.g.A.

ROGNER BAD BLUMAU – JOHANN SCHUSTER

[www.blumau.com](http://www.blumau.com)

## ZUBEREITUNG

Schafkäse faschieren und mit Sauerrahm und geriebenem Kren vermischen. Weißwein und Agar-Agar unterrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben. Würzen und die Masse in die Terrineform füllen – mindestens 4 Stunden kalt stellen.

## SERVIERVORSCHLAG

Mit Nüssen servieren.

## ZUTATEN

Rezept für 8 Personen

150 g	Schafkäse
150 ml	Schlagobers
40 g	Steirischer Kren g.g.A. gerieben
14 g	Agar-Agar
ein Schuss	Weißwein
150 g	Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer



Foto: Bacherlwirt Bad Radkersburg

# ARONIA-KREN-SCHAUMSUPPE

**BACHERLWIRT  
BAD RADKERSBURG**  
www.bacherlwirt-ra.at

## ZUBEREITUNG

Gehackte Zwiebel und Knoblauch mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit Gemüsesuppe aufgießen. Kartoffeln kleinwürfelig schneiden und dazugeben. Die Suppe 20–30 Minuten kräftig einkochen lassen. Sauerrahm mit etwas heißer Suppe glatt rühren und in die nicht mehr kochende Suppe einrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. 5 EL Kren sowie Aroniabeeren dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und danach den restlichen Kren beimengen. Vor dem Anrichten nochmals aufmixen und heiß servieren.

## ZUTATEN

Rezept für 8 Personen

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3	Kartoffeln
6 EL	Steirischer Kren g.g.A.
5 EL	Aroniabeeren
125 ml	trockener Weißwein
½ Becher	Sauerrahm
1 EL	Butter
	Saft einer unbehandelten Zitrone
	Salz, Muskatnuss, weißer Pfeffer
1,5l	Gemüsesuppe



Foto: Genusshotel Riegersburg

# ÜBERBACKENES WELSFILLET MIT KRUSTE UND STEIRISCHEM KREN g.g.A.

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG, [www.genusshotel-riegersburg.at](http://www.genusshotel-riegersburg.at)

## ZUBEREITUNG

Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten für die Kruste dazugeben und mit Salz würzen. Die Masse auf eine Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle drehen. Die Rolle für ca. 2 Stunden kühlen. Den Wels etwas salzen und beidseitig kurz scharf anbraten. Von der gekühlten Rolle Scheiben mit ca. 5 mm abschneiden und auf die Fischfilets verteilen – ca. 2 Stück pro Fisch. Bei 200°C Heißluft ca. 7 Minuten im Rohr überbacken!

## SERVIERVORSCHLAG

Rainer Kaufmann, Küchenchef vom Genusshotel Riegersburg empfiehlt, dieses Gericht mit Erdäpfelpüree und Lauchgemüse zu serverien.

## ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

4 Stk. Welsfilet á 120 g

### Kruste

200 g Butter

1 TL Senf (Estragonsenf)

1 TL Senfkörner

100 g Steirischer Kren g.g.A. gehackt

1 Eigelb

1 TL Petersilie gehackt

150 g Weißbrotbrösel

1 EL Käse

Salz, Zitronenzesten



## ZUTATEN

1 Liter Wasser

50 g Zucker

6 Scheiben Steirischer Kren g.g.A.  
(ca. 50 g)

1/2 Stück Zitronengras

1 Scheibe Zitrone, Saft einer  
ausgespressten Zitrone

Minze zum Dekorieren

# KREN- EISTEE MIT ZITRONEN- GRAS UND MINZE

**GENUSSHOTEL RIEGERSBURG**

[www.genusshotel-riegersburg.at](http://www.genusshotel-riegersburg.at)

## ZUBEREITUNG

Wasser mit Zucker aufkochen. Sobald das Zuckerwasser zu kochen beginnt, die restlichen Zutaten zugeben und eine Stunde ziehen lassen. Danach den Tee abseihen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Zitronensaft nochmals abschmecken! Den Eistee in einem Glas mit Eiswürfeln und Minze servieren.



Foto: SteirerKren

# FILETSTEAK VOM ALMORIND MIT KARTOFFEL-KREN GRATIN

STEIRERKREN  
[www.steirerkren.at](http://www.steirerkren.at)

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden und glasig anschwitzen. Gehackten Knoblauch und die Hälfte des gerie-



## ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

4 Stk.	Filetsteaks vom Almorind à 200 g
1 kg	Kartoffeln
200 g	Schalotten
200 g	Brokkoli
80 g	frisch gehobelter steirischer Kren g.g.A.
1	Knoblauchzehe
200 ml	Schlagobers
50 ml	kräftige Fleischbrühe
100 g	Gouda gerieben
100 g	Frischkäse
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

benen Krens zugeben. Kartoffelscheiben kurz mit anschwitzen und mit Brühe und Schlagobers ablöschen. Kurz aufkochen lassen. Den Frischkäse zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine etwa 5 cm hohe Auflaufform mit dem kurz blanchierten Brokkoli auslegen und die Kartoffelmasse zugeben. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen und ca. 20 Minuten bei 180°C im Ofen backen. Das fertige Gratin etwas abkühlen lassen und mit einem ringförmigen Ausstecher portionsweise ausstechen. Während das Gratin im Ofen ist, können Sie die Steaks scharf anbraten und anschließend im Ofen mit garen. Die Dauer hängt dann von der gewünschten Garstufe der Steaks ab.

## SERVIERVORSCHLAG

Die fertigen Steaks mit grobem Pfeffer bestreuen. Den restlichen Kren mit mittelscharfem Tafelsenf vermengen und als Steak Dip servieren.



Foto: Thermen- und Vulkanland Steiermark

# GEEISTE KRENNOCKERL AUF BRATAPFEL- RÖSTER

**SIEBINGERHOF**  
www.dorfwirt.at

## ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

### Bratapfelröster

½ kg Äpfel

5 dag Butter

Zucker, Honig  
nach  
Geschmack

2 cl Kirschrum

Mandelsplitter  
zum Garnieren

### Krennockerl

1/4 l Schlagobers

1/8 l Apfelmus

Honig

5 dag Steirischer  
Kren g.g.A.,  
frisch gerieben

Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

**Bratapfelröster:** Oststeirische Äpfel in Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter, Zucker und Honig anschweden, Mandelsplitter dazu, mit Zimt würzen und mit einem Schuss Kirschrum ablöschen.

**Geeiste Krennockerl:** Schlagobers mit Apfelmus aufkochen. Mit Honig süßen und den frischen Kren mit Zitronensaft beträufeln und dazugeben. Tiefkühlen und mehrmals durchrühren. Wenn die Masse dicker geworden ist, Nockerl formen und einzeln frosten.

## SERVIERVORSCHLAG

Die Nockerl auf den Äpfeln anrichten und mit Schlagobers und Zimt garnieren.

**TIPP: DIE SUPPE MIT  
NUSSÖL VERFEINERN**



Foto: Der Thaller

# APFEL-KREN SUPPE

**DER THALLER IN ANGER  
WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL\*\*\*\***  
[www.posthotel-thaller.at](http://www.posthotel-thaller.at)

## ZUBEREITUNG

Die Butter in einen Topf geben und aufschäumen lassen. Pfefferkörner, Kümmel, angedrückte Knoblauchzehe (mit Schale) sowie gewürfelte Zwiebel und gewürfelte Sellerie hinzugeben. In der Butter langsam anrösten, die geschnittenen Äpfel hinzufügen und mit Most aufgießen und dann einreduzieren. Mit dem Selleriefond aufgießen und die Zutaten garen lassen. Kren, Schlagobers und Thymian hinzufügen, kurz köcheln lassen und dann durch ein Passiersieb streichen. Mit Salz abschmecken und anrichten.

## ZUTATEN

Rezept für  
4–6 Personen

30 g Zwiebel

100 g Sellerie

50 g säuerlichen  
Apfel

50 g Butter

130 g Steirischer  
Kren g.g.A.

Salz

Pfefferkörner

Thymian

Kümmel

2 Knoblauch-  
zehen

1/8 l Most

1 l Selleriefond

1/8 l Schlagobers



Foto: Forellengasthof Joglland, Harry Schiffer

# STEIRISCHE JOBI- WURZELFORELLE

FORELLENGASTHOF JOGLLAND – ERICH TÖSCH

[www.forellengasthof.at](http://www.forellengasthof.at)

## ZUBEREITUNG

Als Erstes wird das Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) gewaschen und geputzt und fein nudelig geschnitten. Nun stellt man das Wasser mit dem Essig zu und gibt die Gewürze (Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren) bei.



## ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

- 8 frische Forellenfilets
- 4 mittelgroße Karotten
- 1 Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch

## Essigfond

- 2 l Wasser
- 1/16 l Essig
- Salz
- 5 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wachholderbeeren
- frisch gerissener Kren

## Beilage

- 6 – 8 Kartoffeln
- Wasser, Salz

**TIPP: IM FORELLENGASTHOF JOGLAND WERDEN AUCH ERLEBNISFÜHRUNGEN INKLUSIVE VERKOSTUNG ANGEBOTEN! NACH VORANMELDUNG, AB 15 PERSONEN**

Wenn der Essigfond kocht werden die frischen Forellenfilets eingelegt und auch das Wurzelgemüse beigegeben. Danach reduziert man die Hitze und lässt die Forellenfilets mit dem Wurzelgemüse ca. 15 Minuten ziehen. Für die Beilage werden die Kartoffeln geschält und im Salzwasser gekocht.

## SERVIERVORSCHLAG

Die Forellenfilets werden nun angerichtet, das mitgekochte Wurzelgemüse gibt man darüber, reibt den frischen Kren über das Gericht und serviert es mit den frisch gekochten Salzkartoffeln.

# AUF DEN SPUREN VOM STEIRISCHEN KREN g.g.A.

## 01 SAROSSA KREN ERLEBNISWEG

**DIESE TOUR EIGNET SICH OPTIMAL  
FÜR EINEN TAGESAUFLUG RUND UM  
DEN STEIRISCHEN KREN g.g.A.**

Starten Sie Ihre Tour beim Gemeindef-  
amt in Mettersdorf am Saßbach, der  
Gemeinde mit der größten Kren-An-  
baufläche in der Ost- und Südoststei-  
ermark (Parkplätze vorhanden). Hier  
beginnt der Sarossa Kren Erlebnisweg.  
Er ist mit sieben Sagen-Stationen rund  
um den Kren auf einer Länge von 7 km



Foto: Alexander Danner

der ideale Wanderweg für Jung und  
Alt. An jeder Sagen-Station kann  
Interessantes über den Sarossa Kren in  
Erfahrung gebracht werden.

[www.sarossa.at](http://www.sarossa.at)  
Organisation/Reiseleitung durch die  
Region SPIRIT OF REGIONS  
8330 Feldbach, Auersbach 71  
+43 664 96 82 882, [www.spiritour.at](http://www.spiritour.at)



Foto: Alexander Danner

## 02 KREN-MITTAGSMENÜ BEI EMPFOHLENE GASTWIRTEN

### SIEBINGERHOF

Helmut Radl, Siebing 15  
8481 Siebing, +43 3472 82 15  
www.dorfwirt.at  
Öffnungszeiten: Mi–So 11–1 Uhr  
Küchenzeiten: 11–23 Uhr

### GASTHOF HAIDEN

Erwin Haiden, Jagerberg 6  
8091 Jagerberg, +43 3184 82 27  
www.gasthof-fleischerei-haiden.at  
Öffnungszeiten: Mo–Mi u. Sa 08–22  
Uhr, Do 8–14 Uhr, So 8–15 Uhr  
Küchenzeiten: an allen geöffneten  
Tagen von 11:30–14 Uhr

### SASSTALERHOF

Peter Jöbstl, 8092 Mettersdorf 16  
+43 3477 23 17, +43 664 237 65 63  
www.sasstalerhof.at  
Öffnungszeiten: Mo, Di, Fr, Sa, So  
von 8–22 Uhr, Do ab 16 Uhr  
Mittwoch Ruhetag



Foto: Six

## 03 ERLEBNISFÜHRUNG BEI FRANZ TAPPAUF

Franz Tappauf, begeisterter Kren-Landwirt und Händler, führt Sie durch seine Kren-Lagerhallen und zeigt Landmaschinen vor, die für den Kren-Anbau und die Ernte notwendig sind. Um telefonische Voranmeldung wird gebeten.

Erbersdorf 6, 8322 Studenzen  
+43 664 4420761, www.kren-tappauf.at

## ZUM ABSCHLUSS EIN ENTSPANNTER AUSKLANG IM GARTEN CAFÉ VOM HÜGEL

Garten Café vom Hügel, Margrit De Colle, Erbersdorf 1, 8322 Eichkögl  
+43 650 42 29 071, www.vomhuegel.at  
Öffnungszeiten: Do–Sa von 8 bis 18  
Uhr, für Gruppen auch außerhalb der  
Öffnungszeiten möglich.



Foto: Thermen- und Vulkanland Steiermark

# FLAGSHIP PRODUCTS

In den Regionen Ost- & Südoststeiermark und Pomurje & Podravje stehen **neun zentrale, primär landwirtschaftliche Leitprodukte im Mittelpunkt – unsere Flagship Products**. Mit deren Produktion sind wir landesweit, teils sogar weltweit Marktführer.

*V regijah vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ter Pomurja in Podravja obstaja devet (primarno kmetijskih) vodilnih produktov, ki niso zgolj značilnost naše regije, saj smo se z njihovo proizvodnjo uveljavili na domačem in, deloma, na tujih trgih. V mislih imamo tako imenovane regionalne vodilne produkte – Flagship Products.*

## GEMEINSAM STARK

Die Regionen Ost- & Südoststeiermark und Pomurje & Podravje haben viele Gemeinsamkeiten, die sie sowohl für ihre Bewohnerinnen und Bewohner als auch für ihre Gäste ganz besonders machen.

## SKUPAJ Z MOREMO VEČ

*Regije vzhodne in jugovzhodne avstrijske Štajerske ter Pomurja in Podravja imajo veliko skupnih značilnosti, ki koristijo njihovim prebivalcem in tudi gostom.*





**Interreg** 

**SLOVENIJA – AVSTRIJA  
SLOWENIEN – ÖSTERREICH**  
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj  
Europäische Union | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

## DIE 9 LEITPRODUKTE DER REGIONEN

## 9 REGIONALNIH VODILNIH PRODUKTOV

 Steirische Käferbohne g.U.  
*Laški Fižol*

 Holunder & Aronia  
*Bezeg & Aronia*

 Steirischer Kren g.g.A.  
*Hren*

 Thermal- & Mineralwasser  
*Termalna & mineralna voda*

 Apfel | *Jaborko*

 Ölkürbis | *Oljne buče*

 Brot | *Kruh*

 Milch | *Mleko*

 Honig | *Med*

AT

AT & SI

SI



## ZWEI REGIONEN, EIN ZIEL

Unsere regionale Einzigartigkeit im Tourismus verankern.

## DVE REGIJI, EN CILJ

*Pozicioniranje regionalnih posebnosti v turizmu.*





## WEITERE INFORMATIONEN

### **Thermenland Süd- & Oststeiermark Marketing GmbH**

Hauptstraße 2a, 8280 Fürstenfeld  
Österreich, T +43 3382 55 100  
[info@thermen-vulkanland.at](mailto:info@thermen-vulkanland.at)  
[www.thermen-vulkanland.at](http://www.thermen-vulkanland.at)

**Impressum:** Thermenland Süd- & Oststeiermark, Marketing GmbH, GF: Ing. Mag. Mario Gruber, 8280 Fürstenfeld, Hauptstrasse 2a, Österreich, T +43 3382 55 100, [info@thermen-vulkanland.at](mailto:info@thermen-vulkanland.at), [www.thermen-vulkanland.at](http://www.thermen-vulkanland.at). Die Broschüre wurde in Zusammenarbeit mit der Qualifizierungsagentur Oststeiermark GmbH, mit teilnehmenden Betrieben und Ausflugszielen und Partnern des Projektes „Flagship Products“ erstellt. Grafische Gestaltung: Marotte – visuelle Kommunikation, Maria Bischof BA, 8240 Friedberg, Ehrensachsen 7, Österreich; Druck: Medienfabrik Graz GmbH, 8020 Graz, Dreihackengasse 20, Österreich; Fotos: Thermen- & Vulkanland Steiermark/Harald Eisenberger, Flagship-Products/Bernhard Bergmann, diverse Archive der Partnerbetriebe (jeweils direkt angeführt). Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erhoben, erfolgen jedoch ohne Gewähr und erheben nicht Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen sowie Satz- & Druckfehler vorbehalten.

## ZWEI REGIONEN – EIN ZIEL

Alle Informationen rund um die 9 Leitprodukte der Regionen Ost- & Südoststeiermark und Nordostslowenien sowie zum Projekt Flagship Products finden Sie in den 9 Angebotsbroschüren und in der Übersichtskarte!



Folgende Broschüren sind in slowenischer Sprache erhältlich:



Die Angebotsbroschüren wurden im Zuge des Projektes „Flagship Products“ erstellt.

Flagship Products wird vom grenzübergreifenden Kooperationsprogramm Interreg V-A Slowenien-Österreich (Europäischer Fonds für regionale Entwicklung – EFRE) und vom Land Steiermark unterstützt.